ガスを安全にご利用いただくために　家庭用キッチン編

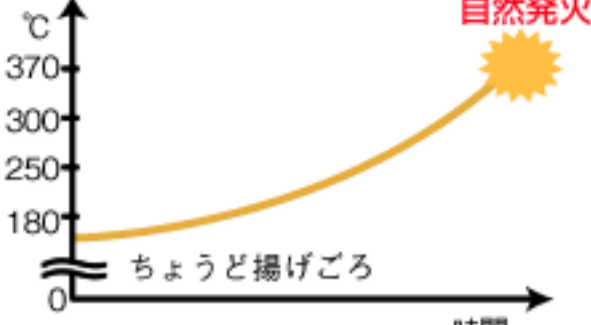
ガスコンロをお使いの時は・・・

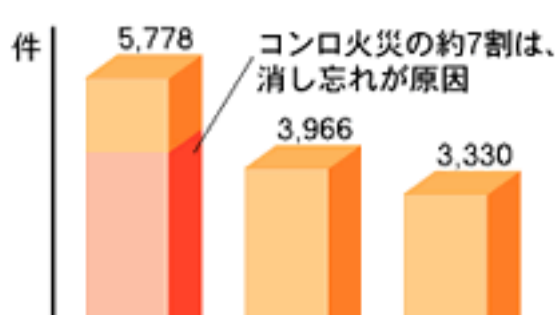
絶対に離れないで！

天ぷらなど揚げもの調理の途中で離れる時は必ず火を消してください。
揚げもの調理をする時は、「あげルック」、「揚げもの用」のマークのある側のバーナーをお使いください。

あげルック　揚げものは必ずこちら側で　揚げもの用　センサー付

◎ 油の温度が約370℃まであがると、火種がなくても自然に発火します。

℃　370　300　250　180　0　ちょうど揚げごろ　時間　自然発火

◎ コンロ火災は、放火、たばこを上回る三大出火原因のひとつです。
建物火災の主な出火原因ワースト３
（平成15年 消防庁調べ）

件　コンロ 5,778　放火 3,966　たばこ 3,330　コンロ火災の約7割は、消し忘れが原因

◎ 天ぷらなど揚げもの調理をする時は、このようなセンサーがついている側のバーナーをお使いください。

※ 天ぷら油過熱防止
あげルックと呼ばれている安心センサーです。

衣服への燃え移りに注意

衣服への燃え移りに注意。やけどをする恐れがあり大変危険です。高齢者の方は特にご注意ください。

グリルの排気口はふさがない。

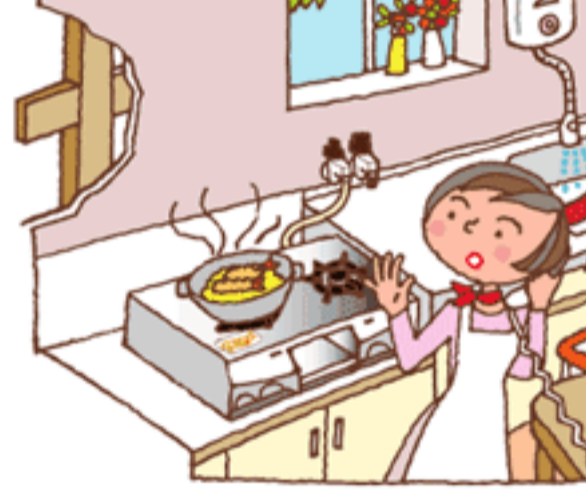
アルミ箔などでグリルの排気口をふさぐと、不完全燃焼や機器が故障する原因となり、大変危険です。

グリル水入れ皿には必ず水を。

脂分がたまると発火することがあります。
※機種により、水を入れずに使えるグリルもございます。

煮こぼれやふきこぼれなどによる立消えに注意。

ガスもれの危険があります。ご注意ください。
※「消えルック」（立消え安全装置）がついていれば安心です。
「消えルック」（立消え安全装置）がついていないバーナーでは煮こぼれやふきこぼれなどによる立消えに注意。
ガスもれの危険があります。

消えルック®

ガス機器は壁にくっつけない

壁の表面がステンレスやタイル貼りでも、下地が木材の場合は伝熱火災をおこす場合があります。
ガス機器を設置する際は、側壁との距離を十分お取りください。
※設置については、取扱説明書をよくお読みください。

もしも、天ぷら油火災がおこったら！

◎ 消火器で消してください。
ただし、消火器が無いような場合は、応急措置として水を含んだ大きなタオルで鍋をおおうような方法もあります。
※火傷にご注意ください。
※水は絶対にかけないでください。

水は絶対にかけないで！

ご存知ですか？
このマークのあるガスコンロは、3つのあんしんが全てのバーナーに搭載されたSiセンサーコンロです。
※Si（エスアイ）センサーコンロの名称およびマークは、ガス業界が統一して使用するものです。

全てのバーナーにあんしんを支える センサーが付いています

「3つのあんしん」とは…　鍋底の温度を見張る あげルック　炎の立消えを検知する 消えルック　炎の燃焼時間を見守る うっかりルック

Siセンサーコンロの全てのバーナーに搭載されています。

あげルック：センサーが常に油温をチェックし、約250℃になると自動的に火力を調節して発火を防ぎます。

消えルック：煮こぼれや風などで火が消えたら、自動的にガスを止めガスもれを防ぎます。

うっかりルック：万一、消し忘れたときには自動で消火しますので安心です（グリル使用時もはたらきます）。

一歩先行く、ガスコンロのあんしん機能
更なる「あんしん」が搭載された機種もございます。

こげルック：お料理の焦げつきを初期段階で検知し、自動的に消火。

なべルック：鍋がないと点火せず、鍋を外すと弱火に。

ゆれルック：約震度4以上の揺れを感知すると、自動的に消火。

しゃべルック：設定状況などを音声アナウンスでお知らせ。

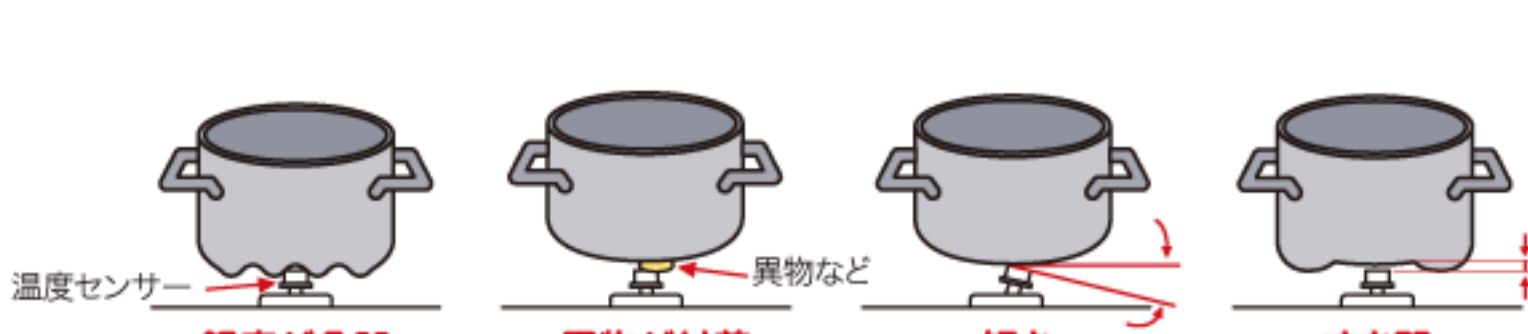
揚げものは必ず200ml以上の油で調理してください。

◎ 調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと、天ぷら油防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

200ml以上　調理油　密着

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しないでください。

◎ 鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。
※調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
※焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

温度センサー　鍋底が凸凹　異物など　異物が付着　傾き　すき間

耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器、底が浅く広い鍋などで油料理しないでください。

◎ 天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

耐熱ガラス容器　土鍋　底が浅いなべなど